

# Weine in Vorarlberg



**Mit dem Prädikat „Klein, aber oho“ ließe sich der Weinbau im Ländle wohl am besten charakterisieren. Von der jahrhundertelangen Vorarlberger Weinbautradition ist mit etwa 20 Hektar Ertragsfläche zwar nicht allzu viel übriggeblieben. Aber, eine Handvoll Winzer gibt's noch, die mit Hingabe und Leidenschaft ihre Weinberge bearbeiten und beachtliche Tropfen kultivieren. Eine kleine Auswahl finden sie hier:**

## **Ardetzenberger Rivaner**

### **„Ried am Bock“**

Christoph Fulterer

Sommerlich-leichten Genuss verspricht der Ardetzenberger Rivaner, auch Müller-Thurgau genannt. Ein leichter Weißwein, elegant und mit zartem Muskatbukett, der die Nase mit seinem blumigen Duft und den Gaumen mit fruchtig-milder Säure verwöhnt. Er ist ein exzellenter Begleiter zu allen Arten von Fischgerichten. Viele schätzen den Ardetzenberger Rivaner auch zu Rheintaler Kässpätzle (ohne Sauerkäse) oder einfach als schönen Aperitifwein. Das ein oder andere Gläschen, gut gekühlt, bei sommerlich warmen Temperaturen in geselliger Runde im Garten zu genießen, ist immer ein Vergnügen.

## **Unisex Rosé 2019**

### **„Ried Neu Amerika“**

Sepp Möth

Eigentlich, so erzählt Winzeroriginal Sepp Möth, seien die Trauben für einen schönen Rotwein, einen Brigantium, bestimmt gewesen. Dem Zufall und einem verregneten Lesetag sei es zu verdanken, dass ein Rosé herausgekommen ist, und damit einer der besten Weine, die er je im Keller gehabt habe. Vinifiziert aus besten, hochreifen Rotweintrrauben, nach 24 Stunden abgepresst, ohne Saftentzug oder Vorlese. Gut gekühlt verwöhnt der Unisex Rosé Gaumen und Nase mit einem saftigen, cremigen, wunderbar fülligen Obst-Beerenfrüchtekorb, der bei „Männlein und Weiblein“ Gefallen finde, daher eben der Name „Unisex“. Mit seinen 13,5 Volumprozent entwickelt der Wein bei 13 bis 15 Grad Celsius sein ganzes Potenzial und passt perfekt zu gschmackig mediterraner Küche und auch zur leichten Zigarre danach.

## **Röthner Blauburgunder 2015**

Franz und Michael Nachbaur

Mit seinem Aroma von roten Beeren und Kirschen und der feinen Würze ist dieser samtige Wein ein würdiger Begleiter zu Speisen mit dichtem, aromatischem Geschmack, wie gratiniertem Entrecote, Ragouts oder Rindsbraten. Die Familie Nachbaur ist eine der ältesten Weinbaufamilien Vorarlbergs. Die Weinberge in der Sonnenlage Röthis sind steil nach Süden ausgerichtet. Kelterung, Ausbau und Abfüllung der Weine erfolgt im 600 Jahre alten Keller in Röthis. Spritzige, fruchtige, reintonige Weine in Bio-Qualität sind das Ergebnis.

Weinbau in Vorarlberg

**#zäm: Ein Weinberg als Refugium**

[www.zaem.at](http://www.zaem.at)